

新實業股份有限公司 · 新實業
桃園縣龜山鄉大崗村頂湖路26號

[illegible]

● 歡迎各界人士踴躍投稿 ●

多屏互动

• 本書は、本書の出版を記念して、**16,900円**です。

• 反覆的田上耕作之金針也。

[illegible]

● 專業培訓 ●

。 對於本公司之工程師駐在服務時主要顯示本館應以重要地位。

▲ 據《新華社北京電》：中國政府已正式向蘇聯政府提出，（蘇聯產品在華）應照最惠國待遇，給予最優待。

的網頁提供連結，讓消費者直接購買已貼上該店章，於一週內上網 <http://www.simo.com.tw>

圖書分類

姓名	男女	出生日期	電話	住址
		年 月 日		
			電子信箱	
			電話	
			店址	
			經銷商	
			電話	
			購買日期	

SAMPO

醫藥產品保證書

電烤箱 KZ-XB32C

保證實印製於說明書體受與

請要冷靜銷售時要購買日期及憑店單，以確保您的權益。

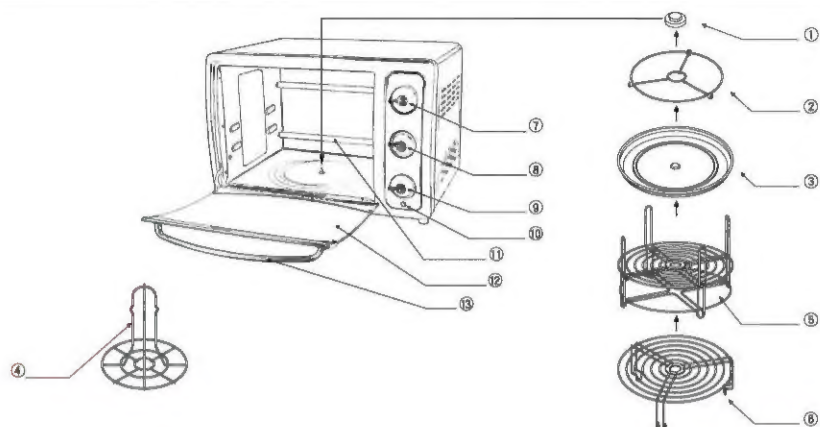
SAMPO

電烤箱 使用說明書

KZ-XB32C

User Manual

電壓	消耗功率		機體淨重
110V 60Hz	1000W		9.4Kg
機體尺寸	容量	原產地	
W410 x D510 x H360 (mm)	32L	中國	



01	旋轉軸套
02	旋轉架
03	滴油盤
04	烤雞架
05	高低架2
06	高低架1
07	溫度開關
08	電熱開關
09	時間開關
10	指示燈
11	遠紅外線發熱管
12	強化玻璃門
13	門把

開關功能表

1. 電源指示燈：

時間開關“開”時則指示燈亮。

2. 時間開關：

時間選擇從0~60分鐘，當轉至“關”時機器停止一切指示燈滅。
時間之設定，請配合溫度之設定使用(參考一般食譜之建議)。時間設定不足10分鐘時，請旋轉至30分鐘之刻度後，再反時鐘旋轉至你所需的時間。長時間使用時直接旋轉至適當的時間。

3. 電熱開關：

- ◎上：表示上方發熱管在加熱。
- ◎下：表示下方發熱管在加熱。
- ◎全部：表示上、下方加熱管一起加熱。
- ◎關：表示加熱管停止加熱，若時間開關未關閉指示燈仍亮。

4. 溫度開關：

旋轉溫度開關設定100~250℃，請依各式食物料理，選擇適合之溫度，請參考一般食譜之建議溫度。

注意事項

❑ 請勿在烤箱上放置物品

- 當烤箱烘烤時，絕對禁止在烤箱上面放置任何物品。

❑ 主機請離牆10cm以上

- 請勿靠近窗簾等易燃物附近。

❑ 機體請勿用水沖洗

- 本機體、電源和插頭，不可浸於水中清洗，以免發生觸電。

❑ 電源注意事項

- 當電源線有破損時，請勿使用。
- 本機不使用時，請將插頭拔起。
- 請勿與其它電器產品共用插座。

❑ 請勿在此處使用

- 請勿在塑膠桌巾、柔軟的墊物上面使用。
- 請勿在潮溼的地方或瓦斯爐等熱源附近使用。

❑ 使用中請勿用手碰撞

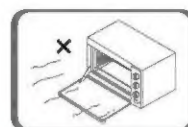
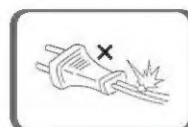
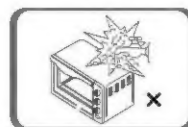
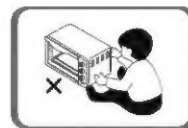
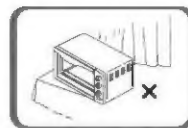
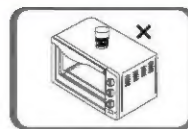
- 使用中表面溫度很高，如有兒童在請特別留意。
- 門玻璃在高溫狀態下過水會破裂，且會造成故障。

❑ 請勿受到撞擊

- 如果機體掉落到地面或受到強力撞擊時，會發生故障。

❑ 適當的使用方式

- 本產品僅供一般家庭使用，除調理外，請勿作其它用途。
- 切勿空燒，以免殘留本體內食物屑引起火苗。



烹調時間表

食 品	重 量 / 數 量	烹調時間(mins)	所需配件
牛 肉	1.5-2.5 kg	40-65	高低架1+高低架2
豬 肉	1.5-2.5 kg	50-80	高低架1+高低架2
雞 肉 (全 雞)	1.0-1.5 kg	30-45	烤雞架
魚 片	0.5-1.5 kg	15-25	高低架1+高低架2
肉 片	0.2-0.6kg	15-25	高低架1+高低架2
蔬 菜、玉 米	適 量	15-30	高低架1+高低架2
土 司	4PCS	11-17	高低架2
蛋 糕	1PCS(重量0.5kg, 溫度150℃)	60	高低架1
餅 乾	20PCS(單片重量17g, 溫度150℃)	35	高低架1+高低架2



使用方法

先將旋轉軸套，放置於烤箱內部凸出之旋轉軸，再將旋轉架套上，將滴油盤放置於旋轉架上，便可開始使用。

1. 插上插頭

- * 請用交流電110V 12A以上之插座。
- * 請勿與其它電器用品同時共用插座。
- * 請勿用潮濕的手插上電源，以免發生危險。

2. 使用前，請先將烤箱預熱3~4分鐘。

烘烤食物時須先裝上滴油盤，然後將食物放在所需烤架上後，再放進滴油盤上使用。

3. 旋轉溫度旋鈕於適當溫度。(參考烹調時間表)

4. 旋轉電熱開關選擇上、下、全部加熱之火力位置。

5. 旋轉時間開關到需要的分鐘數後，此時電源燈亮。

6. 配件品使用方法：

A. 高低架使用：a. 高低架1 - 單獨使用時，請先將其三支腳架朝下，放置於可旋轉的滴油盤上。

b. 高低架2 - 單獨使用時，請先將其倒轉，讓三支腳架朝下，放置於可轉的滴油盤上。

c. 高低架1、2一起使用 - 一起使用時，請先將高低架2的十字腳架朝下，放置於可旋轉的滴油盤上，然後在高低架2的上面疊放高低架1。

B. 烤雞架使用：把烤雞架放置於可旋轉滴油盤上。

7. 烘烤完成時間開關響時，指示燈滅。

(注意：定時開關關掉後尚有短暫餘音動作，此為正常現象，並非故障)

- * 使用各種器皿烘烤時，請勿使用塑膠材質或易融化之材質器皿進行烘烤。
- * 從烤箱取出食物時，請用防熱手套。(防熱手套請自行至超市購買)

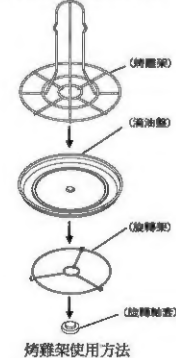
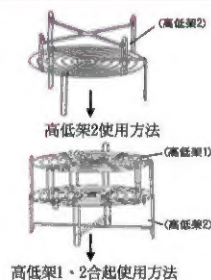
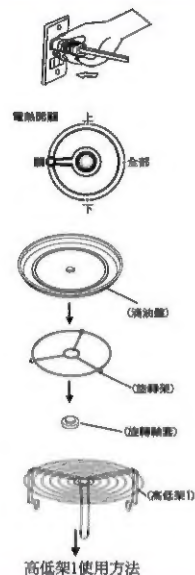
8. 請參考一般食譜調理，設定預熱時間、烘烤時間及溫度。

9. 烤箱不使用時，請將電源線拔離插座。

10. 清潔烤箱時，需等本機體冷卻後，再將滴油盤及配件等取出清理。烤箱內外部之清潔，請以柔軟微濕抹布擦拭，切勿使用去污粉、具腐蝕性清洗劑、金屬刷清潔。

請注意：1. 第一次使用前，請空燒10分鐘左右，如有冒煙情況，是內部所附著的油污蒸發所致，安全性沒問題，也並非本體異常。

2. 每次使用完烤箱後，須把烤箱內部清洗乾淨，以免堆積油垢，影響產品使用及產品壽命。



故障方法

須服務前，請依下列方法調查，狀況仍無法改善時再連絡服務站派員修理。

檢 查 事 項 故 障 狀 況		◎ 拔調插頭	◎ 時間鈕未轉動	◎ 烘烤中途發生停電	◎ 烘烤時間過長	◎ 滴油盤有異物	◎ 烤網架有異物	◎ 烤雞架有異物	◎ 高低架有異物	◎ 烘烤食品體積過大	◎ 同一食品烘烤兩次	◎ 是否使用冷凍食物
無 法 烘 烤		○	○	○								
烘	烤 時 間 太 長											○
烘	烘 焦				○					○	○	
烤	出 現 異 味				○	○	○	○	○			
中	變 色				○	○	○	○	○	○	○	
烤	色 不 良									○	○	○

地線安裝方法

1. 使用本電器前，請先做好接地工作。
2. 將綠色接地線接於住宅合格的接地系統。
3. 插座上有接地極，須接接地線接至接地極。
4. 不可自行拆下接地線。
5. 接地線不可接於瓦斯管、電話線路或避雷針線路。

保養方法

☆ 磨粉（清潔劑）、揮發油、酸熱水等會傷及機體請勿使用。

保養前先拔掉電源插頭，並待機體完全冷卻。

1. 請用柔軟布巾擦拭。
2. 污髒較嚴重的地方，請用軟布沾些洗碗精清洗。

電烤箱請不要直接浸在水裡清洗

外部清洗：

1. 請勿用鐵刷和鹽性清潔劑，以免破壞表面的烤漆。
2. 請用海棉或布加清水清洗，洗後請擦乾水滴，以免造成生鏽。

內部清洗：

1. 本產品的內側壁結構有鐵氟龍與鍍鋁板兩種材料，清洗時均使用海棉或布加清水清洗並擦乾，請勿使用鋼絲或硬質菜瓜布擦洗，以避免表面材質破壞。
2. 發熱管的保養與清潔：清潔時需將發熱管上的鐵網用布加洗碗精清洗並擦乾水即可。注意發熱管易碎，清洗時請小心。
3. 附屬品的保養：高低架、旋轉架、烤雞架為電鍍產品清洗時用清潔劑清洗乾淨時後，需用乾布擦乾水滴以免生鏽。

☆ 每次使用完畢待冷卻後請立即清洗，否則堆積在內部的油脂在下次使用時可能會從烤箱內部熔化流出。



緊急處理方法

- * 當烤箱有異常現象發生時，請速拔掉電源插頭。若在故障狀態下繼續使用，或自行修理，軍可能發生危險。
- * 送修前，請先聯絡聲寶0800免費諮詢專線，將機型型號及故障情況詳細說明，聲寶客服人員會協助處理。絕對不可以自行拆開機體外殼進行修理，以免發生危險。
- * 當烤箱電源線損壞時，若要更換須由原製造廠或其維修部或類似的專職人員執行修換，切勿自行更換，以免發生危險。